

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia Buku I*. Jakarta: Salemba Medika.
- Astawan, Made. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- _____. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M dan Wresdiyati, T. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mie Basah SNI-01 2987-1992*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni_2/3386. Diakses 27 Oktober 2013 Pukul 16.00 WIB.
- BPS Indonesia. 2012. *Badan Pusat Statistik Republik Indonesia Tanaman Pangan*. http://www.bps.go.id/tnmn_pgn.phpp. Diakses 26 September 2013 Pukul 15.00 WIB.
- Budiyanto, MAK. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Malang: Bayu Media dan UMM Press.
- Day, R.A dan Underwood. 2001. *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Kelima*. Jakarta: Erlangga
- Departemen Gisi dan Kesehatan Masyarakat. 2012. *Gisi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT Grafindo Persada.
- Hardjanti, Sri. 2008. "Potensi Daun Katuk sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin". *Jurnal Penelitian Saintek*. 1 (13):1-18.
- Hasrianti. 2012. *Adsorpsi ION Cd^{2+} dan Cr^{6+} pada Limbah Cair Menggunakan Kulit Singkong*. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Haviva A. B. 2007. *Daun-daunan dan Buah-buahan Khusus untuk Lonjakan Gairah Seksualmu*. Jogjakarta: Buku biru.
- Ismullah, S. dan Pratiwi Astri. 2011. *Mie Instan, Sakit Instan*. Yogyakarta: Pustaka Rama.
- Kusharto, CM. 2006. "Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan". *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45-54.

- Nurchasanah. 2008. *Rahasia Dibalik Makanan Anda*. Bandung: CV Multi Trust Creative Survice.
- Oramahi, HA. 2009. *Perencanaan Percobaan (Aplikasi dengan SPSS dan SAS)*. Yogyakarta: Gaya Media.
- Pangesthi, Ruciatri. 2009. "Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna edulis*) pada Pembuatan Mie Segar sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras". Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. 1(1).
- Pitojo, Setijo. 2012. *Khasiat Cincau Perdu*. Yogyakarta: Kanisius.
- _____. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prabawati, S., Nur R., dan Suismono. 2011. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Bogor: Institut Teknologi Nasional Malang.
- Prasojo, W., Suhartati, dan Sri Rahayu. 2013. "Pemanfaatan Kulit Singkong Fermentasi Menggunakan *Leuconostoc Mesenteroides* dalam Pakan Pengaruhnya Terhadap N-Nh3 Dan VFA (*In Vitro*)". Jurnal Penelitian Perternakan. 1 (1):397-404.
- Putri, Meddiati Fajri. 2010. "Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan". Jurnal Kompetensi Teknik. 1(2):97-105.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi kayu Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R dan Indra M.H. 2003. *Katuk, Potensi dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmono dan Wahidayat. 2003. *Penuntun DIIT Anak*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sa'roni, Tony Sadjimin, Mochammad Sja'bani, dan Zulaela. 2004. "Effectiveness of The *Sauropus androgynus* (L) Merr Leaf Extract in Increassing Mother's Breast Milk Production". Jurnal Media Litbang Kesehatan. XIV(3):20-24.
- Sandi, Y.O., Sri Rahayu, dan Wardhana Suryapratama. 2013. "Upaya Peningkatan Kualitas Kulit Singkong Melalui Fermentasi Menggunakan *Leuconostoc Mesenteroides* Pengaruhnya Terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik Secara *In Vitro*". Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(1):99-108.

- Seragih, B., Odit Ferry K., dan Andi Sanova. 2008. "Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* Linn.) sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie Basah". Jurnal Teknologi Pertanian. 3(2):63-67.
- Soediaoetomo, Achmad Djaeni. 1993. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia (Jilid II)*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Kata Aksara.
- Soenarso, Soehardi. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. Bandung: ITB.
- Solekha, Rofiatun. 2013. *Uji Protein dan Organoleptik Limbah Kulit Singkong dan Labu Kuning Dalam Pembuatan Cake*. Surakarta: UMS.
- Suismono. 2001. Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-Ubian untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Artikel Pangan*:37-49.
- Tanujaya, Edward. 2009. *Pengolahan Data Statistik dengan SPSS 16,0*. Jakarta: Salemba Infotek.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2005. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM.
- Widaningrum., Sri W., Soewarno TS. "Pengayaan Tepung Kedelai pada pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut". 2005. Jurnal Pasca Panen. 2(1):41-48.
- Wikanastri H., Cahya S. U., dan Agus Suyanto. 2012. "Aplikasi Fermentasi Kulit Singkong Menggunakan Starter Asal Limbah Kubis dan Sawi Pada Pembuatan Pakan Ternak Berpotensi Probiotik". Jurnal LPPM UNIMUS. ISBN : 978-602-18809-0-6.
- Yuliarti, Nurheti. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: CV Anndi Offset.